

Curso Profissional Técnico/a de Restaurante/Bar

Departamento de Línguas

UFCD 8317 - O profissional na restauração

Critérios Gerais	Competência	Domínio/ Tema - Ponderação	Processos de Recolha de Informação		Critérios Específicos	Áreas de Competência do Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória
Conhecimentos e Aplicação (60%)	Comunicativa	Oralidade (30%)	Compreensão do Oral/Audiovisual (15%)	Questionário (oral/escrito)	Adequação aos cenários de resposta	A - Linguagens e textos B - Informação e comunicação C - Pensamento crítico e pensamento criativo D - Raciocínio e resolução de problemas F - Relacionamento interpessoal G - Desenvolvimento pessoal e autonomia J - Consciência e domínio do corpo
			Interação e Produção Oral (15%)	Apresentação oral/ Rubrica de Expressão Oral/ Interação oral	Desenvolvimento temático Pronúncia Fluência Correção linguística	
		Escrita (30%)	Compreensão Escrita (Leitura e Uso da Língua) (15%)	Questionário Oral / Escrito Questões-aula	Adequação aos cenários de resposta	A - Linguagens e textos B - Informação e comunicação C - Pensamento crítico e pensamento criativo G - Desenvolvimento pessoal e autonomia I - Saber científico, técnico e tecnológico
			Interação e Produção Escritas (15%)	• Rubrica/Questionário de interação / Produção Escrita	Extensão Desenvolvimento temático/Pertinência da Informação Organização/Coesão textual Correção linguística	
Compromisso 40%				Observação direta (observação e registo das interações e atitudes dos alunos em diferentes contextos)	Comportamento (15%) Responsabilidade (15%) Colaboração (5%) Autonomia (5%)	C - Pensamento crítico e pensamento criativo D - Raciocínio e resolução de problemas E - Saber científico, técnico e tecnológico G - Desenvolvimento pessoal e autonomia H - Bem-estar saúde e ambiente I - Sensibilidade estética e artística